

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология и оборудование переработки плодово-ягодного сырья»**

*1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы*

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-5: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

*2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания*

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Технология и оборудование переработки плодово-ягодного сырья» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология и оборудование переработки плодово-ягодного сырья» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент проявил знание программного материала, демонстрирует сформированные (иногда не полностью) умения и навыки, указанные в программе компетенции, умеет (в основном) систематизировать материал и делать выводы	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать выводы, четко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями	0-24	<i>Не зачтено</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Назовите причины порчи сырья при хранении. Предложите мероприятия по совершенствованию процессов хранения свежих плодов и ягод.	ОПК-2
2	Физико-химические анализы в свежих плодах и ягодах перед переработкой	ПК-5
3	Используя современные достижения науки в технологии переработки плодово-ягодного сырья предложите способ консервирования плодов и ягод с применением антисептиков.	ПК-18
4	Назовите ГОСТ на соки, где изложены методы определения общего, приведенного и остаточного экстракта?	ПК-8
5	Рассчитать приведенный экстракт в соке, если общий экстракт равен 45 г/дм <sup>3</sup> , а содержание сахара 1,1 г/100 г	ПК-5
6	Тара и оборудование в консервном плодово-ягодном производстве	ОПК-2
7	Классификация продуктов переработки плодово-ягодного сырья	ПК-8
8	Произведите сортировку плодово-ягодного сырья по качеству и калибровку перед процессом переработки.	ПК-4
9	Предложите мероприятия по совершенствованию процессов переработки плодово-ягодного сырья с использованием различных ферментов.	ОПК-2
10	Используя современные достижения науки в технологии переработки плодово-ягодного сырья предложите технологическую схему	ПК-18

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	технологическую схему замораживания плодов и ягод	
11	Рассчитать массовую долю остаточного экстракта в соке, если приведенный экстракт составляет 19,7 г/дм <sup>3</sup> , а содержание титруемой кислотности 6,0 г/дм <sup>3</sup> .	ПК-5
12	Опишите устройство оборудования для сушки плодов и ягод.	ПК-4

4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.